



St. Wolfgang wie es am besten ist...

Ronald Eichenauer und seine Frau Elizabeth setzen in St. Wolfgang auf authentischen Genuss und Internationalität. Eine perfekte Kombination die besonders gut ankommt. Bei Einheimischen wie bei Touristen.

Text: Zivana de Kozirowski, Fotos: Monika Löff

Man könnte meinen, dass das smarte und energiegeladene Unternehmerpaar aus St. Wolfgang mehr als 24 Stunden pro Tag zur Verfügung hat. Denn was die beiden in den letzten Jahren gemeinsam geschaffen haben, ist ziemlich bemerkenswert: eine Reihe luxuriöser Apartments und kulinarischer Hot Spots, die dem idyllischen Ort am Wolfgangsee neue, genussreiche Facetten verleihen - vom coolen Candy-Store bis zur urigen „Speckerei“.

ROTER THAI UND WIPFERLSIRUP

Wer im Salzkammergut den Geschmack der großen weiten Welt und das Flair edler regionaler Zutaten kennenlernen möchte, der sollte in St. Wolfgang halt machen und im Kräuterhaus von Ronald Eichenauer vorbei schauen.

Nicht nur das Teesortiment mit über 100 Teesorten ist hier „very british.“ Auch die feinen Currymischungen im



Regal sind eine Spezialität. Immerhin ist Ronald Eichenauer, verheiratet mit einer Engländerin, selbst leidenschaftlicher Hobbykoch und weiß diese Gewürzmischungen zu schätzen.

Bei den 10 Currymischungen ist vor allem das „Lila Curry“ mit Hibiskus- und Rosenblüten oder etwa das feine „Zitronencurry“ mit getrockneten Zitronen und Bockshornklee unter den persönlichen Favoriten. Diese besonderen Mischungen werden übrigens auch

„FRISCHE UND QUALITÄT STEHT FÜR UNS AN ERSTER STELLE!“

Ronald Eichenauer



im eigenen WOK-Lokal in St. Wolfgang verwendet.

„Kräutermischungen wurden schon von meinem Großvater nach eigenen Rezepturen hergestellt. Das erste Produkt vor gut 70 Jahren kam jedoch eigentlich von meiner Großmutter,“ meint Eichenauer: „Der Tannenwipferl-Sirup. Unsere Wipferl stammen aus der Salzburger Region Abtenau, wo die Weißtanne sehr verbreitet ist.“

„Die Wipferl dieser Tanne sind die besten, denn ihre Wirkstoffe haben eine beruhigende Wirkung auf Lunge und Bronchien. Ist also ein Husten im Anmarsch, bringt dieser Sirup die erhoffte Beruhigung, löst Schleim und erleichtert das Abhusten. Daher sollte der Tannenwipferl-Sirup in keiner Hausapotheke fehlen!“

Nähere Infos unter:
facebook.com/myherbalhouse



„COLAKRACHERL UND SPECKMARMELADE“

In der „Marmeladenkuchl“ in St. Wolfgang gibt’s nicht nur himbeersüße Marmeladen, auch selbstgemachte Relish und feurige Chutneys sind Klassiker im Regal. Elizabeth Eichenauer – eine waschechte Londonerin, ist für den britischen Touch des Ladens verantwortlich. Ronald Eichenauer sorgt für die Regionalität ...



Von Speckmarmelade bis zur Grillmarinade werden alle Marmeladen, Chutneys und Saucen in der Schauküche im Geschäft eingekocht und zubereitet. „Der Kunde kann zusehen, wie unsere regionalen aber auch internationalen Produkte entstehen,“ erzählt Ronald Eichenauer. „Es werden ausschließlich regionale Rohstoffe von den umliegenden Märkten verwendet.“

Frische und Qualität steht in der „Marmeladenkuchl“ an erster Stelle, doch auch Kreativität und Internationalität der Produkte spielen eine große Rolle. Viele Gäste schätzen vor allem die hausgemachten Sirupe wie Cola mit Fruchtzucker, Südfruchtlimonade oder den absoluten Renner, die „Speckmarmelade!“

Mastermind hinter diesen Rezepturen ist Elizabeth Eichenauer. Was in England schon lange Tradition hat und als „Bacon-Jam“ bekannt ist, ist in St. Wolfgang der letzte Schrei. Ein Brotaufstrich aus Speck, gerösteten Zwiebeln und etwas Zucker – klingt ungewöhnlich, schmeckt aber himmlisch.

Probieren sollte man auch die Kräutersenfes und -essige. Ein Gedicht! Alles was im Geschäft gemacht wird, kann man nämlich auch kosten. Deshalb sollte man, wenn man hier herkommt, ein bisschen Zeit mitbringen. Es zahlt sich aus ...

Nähere Infos unter:
facebook.com/marmeladenkuchl →



WILDWÜRST' UND WURZELSPACK

Am Anfang war der Speck. So könnte es in der Erfolgsgeschichte des Unternehmers und Gastronomen Ronald Eichenauer heißen. Denn begonnen hat alles mit der „Speckerei“, wo auf kleinstem Raum eine große Auswahl an „Spezialitäten rund ums Schwein“ geboten werden.

„Die „Speckerei“, das war sozusagen der Startschuss“, erinnert sich Eichenauer. Mit dem Gassenlokal mitten in St. Wolfgang stand da von Anfang an ein Produkt, das die Region widerspiegeln sollte. Es entstand ein breites Angebot an unterschiedlichsten Specksorten und Würsten, das sich bis heute großer Beliebtheit erfreut.

Über 40 Speckprodukte werden verkostet und verkauft. Jetzt im Herbst

beginnt bei den Würsten wieder die Wildsaison. Bezogen werden die Produkte von regionalen Bauern und Metzgern. Aber auch Überregionales wird angeboten. Der beliebte Südtiroler Speck ist so ein Gustostückerl, oder der aus der gleichen Region kommende, ausgezeichnete „Lardo“.

„Ein Metzger aus dem Salzkammergut stellt für uns eine besondere Spezialität her: den Speck in Pfeffer- oder Kräuterpanade. Besonders die asiatischen Gäste sind von diesen Produkten begeistert. Was für uns regional ist, ist für sie exotisch.“

Eine ganz spezielle Empfehlung: Der Wurzelspeck vom Metzger Prillinger:



Ein warm geräucherter Speck, der in seiner Beschaffenheit unglaublich zart ist. Man kann ihn kalt oder auch warm zu Knödel und Sauerkraut genießen. Dieser Speck ist auch in verschiedenen Kräuterpanaden aus Chili, Knoblauch, Pfeffer oder einem Kräutermix erhältlich.

Nähere Infos unter:
facebook.com/yourbaconshop →

SCHINKENSPECK MIT BIRNENSEKT!

Unweit des Kräuterhauses in St. Wolfgang kann man „unten“ im „Mieze Schindler“ altösterreichische Delikatessen mit einem „edlen Tropfen“ genießen, während man „oben“ im Ferienappartement luxuriös Urlaub machen kann. Ein erfolgreiches Gastro-Konzept von Elizabeth und Ronald Eichenauer.



Während in den oberen Stockwerken des aufwändig und stilvoll restaurierten Stadthauses Luxus-Appartements vermietet werden, kann man im originell eingerichteten Gassenlokal echt urig und stilvoll schlemmen. Eine Mischung aus Weinbar und „Speckboutique“ beschreibt das Lokal wohl am besten.

Spezialitäten aus ganz Österreich, genau genommen aus dem „Alten Österreich und dessen ehemaligen Kronländern“ kann man hier genießen: Exquisites aus Südtirol neben köstli-

chen, regionalen Produkten aus dem Salzkammergut wie z.B. „Hallstatt-Prosciutto“ vom Zauner aus Hallstatt – ein Mangalitza-Prosciutto, der ein Jahr im Salz gereift ist.

Dazu Klassiker wie hausgemachter Liptauer, „Erdäpfelkas“ oder „a echte Bratlfettn.“ Feine Weinspezialitäten aus Österreich und Südtirol ergänzen das Sortiment. „Ich persönlich mag besonders den Schinkenspeck vom Kofler, dazu ein Gläschen „Puszta Libré“. Doch

auch ein Glaserl Birnensekt zum Speck ist eine Empfehlung. Oder beides,“ lacht Ronald Eichenauer.

„Mieze Schindler“ ist übrigens eine alte Garten-Erdbeersorte, die nicht auf Ertrag gezüchtet wird, sondern auf Geschmack. Der Name verspricht durchaus das, was einen hier erwartet: nur beste Qualität.

Nähere Infos unter:
facebook.com/miezeschindler1925





Konzept, thailändisch-vietnamesisch-chinesische Küche aus knackig frischen regionalen Zutaten direkt vor den Augen der Gäste im Wok zuzubereiten, kommt an. Nicht nur bei den Einheimischen, auch bei den Touristen.

kleinen Garten vor dem Lokal anbaut. Die hauseigenen Curry-Mischungen werden wiederum vom Kräuterhaus St. Wolfgang verwendet. Eine runde Sache,“ so Eichenauer.

„Wir haben ein Bausteinsystem wie beim Teppanyaki-Essen: Man wählt aus den einzelnen rohen Zutaten - Fleisch oder Fisch, Gemüse, Reis, Nudeln oder Tofu. Dann wird alles frisch im Wok gegrillt und mit der gewählten Sauce bzw. Schärfe zubereitet.

Meine besondere Empfehlung? Red Thai Curry mit Chicksen und Nudeln. Dazu unbedingt ein thailändisches Bier, wie das Chang Classic und der Tag wird mit Sicherheit mehr süß als sauer...“

Nähere Infos unter:
facebook.com/wokundroll

TERIYAKI SWEET & SOUR

Aus der Liebe zum Reisen und der Leidenschaft zu kochen entstand in St. Wolfgang ein besonderes Wok-Lokal, das panasiatische Gerichte aus regionalen Zutaten zaubert. Ein weiterer Hot-Spot von Ronald und Elizabeth Eichenauer.

Das kleine Lokal mit nur einer Handvoll Sitzplätzen ist gut besucht. Das

„Frisch - regional - echt“ ist das Motto. „Meine Frau und ich lieben asiatische Küche und wir leben hier in dieser wunderbaren Gegend. Warum also nicht beides verbinden? Die frischen Zutaten beziehen wir aus der Region und Zutaten wie Reis, Soja-Sauce oder Sesam-Öl besorgen wir bei unseren Asien Reisen vor Ort. Gekocht wird von einem österreichischen Koch, der die Kräuter in einem



SEIDENKRACHER UND EIERLIKÖR-KISSEN

„Welcome to the candyshop!“ lautet der zweideutige Willkommensspruch im außergewöhnlichsten Süßwarengeschäft von St. Wolfgang. Was im Englischen unter anderem auch soviel wie Freudhaus bedeutet, ist hier „Das Zuckerlgeschäft“ für „erwachsene“ Kinder. Um Freude geht es im Laden der Eichenauers allemal ...

„Bei uns im Zuckerlgeschäft ist alles mit einem Augenzwinkern zu sehen,“ erklärt Ronald Eichenauer. „Humor ist für einen Besuch hier eine gute Voraussetzung!“

Die Comics, die vom Salzburger Künstler Thomas Selinger, speziell für diesen Laden und dessen Produkte gezeichnet wurden, sind etwas anzüglich. So verführt Sisi mit tiefem Ausschnitt zum

Genuss und der „Heilige Wolfgang“ alias „Holy Lolly“, hält statt des Bischofsstabes einen Zuckerstab in Händen.

Ein gemalter Rahmen rund um das Geschäftsportal und die Comics in schrillen Farben vermitteln das Bild von Disney-Filmen wie „Mary Poppins“ - eine imaginäre Welt, ein farbenfroher Jahrmarkt.

„Wir haben, wenn man so will, ein bisschen Disneyland an den Wolfgangsee geholt. Aber nicht mit Donald Duck und Mickey Maus, sondern mit Sisi, Franzl, Mozart und Co. Ihre Cartoons sind auch auf unseren Goldtalern zu finden. Exquisite Milkschokolade mit Haselnuss-Cremefüllung und einem leichten Crisp!“

Ansonsten ist die Auswahl österreichisch und altbewährt. Man bekommt hier Seidenkracher, Eierlikörkissen, Schaumbäck, Kokos- und Zuckerstangen! Ein Paradies für erwachsene Kinder.

Nähere Infos unter: facebook.com/welcometothecandyshop